Manual de Instruções

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir.** Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

CUIDADOS

•Não utilizar aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
•Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.
•Nunca desligar o aparelho puxando pelo fio. Segurar firmemente o plugue e então puxar para desconectar.
•Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
•Não deixar o aparelho ligado sem ninguém por perto.
•Para proteção contra choques ou outros acidentes, não imergir o cordão elétrico, o plugue ou o próprio aparelho na água ou em outro líquido.
•Não tocar em superfícies quentes. Segurar pela alça para abrir ou mover os Cupcakes.
•Nunca deixar o fio encostar em superfícies quentes.
•Não utilizar o aparelho próximo a produtos inflamáveis, forno ou fogão ligados.
•Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
•Retirar o plugue da tomada antes de limpar ou mesmo quando não estiver em uso.
•O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto, além de perda da garantia.
•Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho em casa. Quando precisar, levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
• O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.
• O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
•Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
•Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricista habilitado.

FUNCIONAMENTO

•Antes de usar o produto pela primeira vez, limpar a superfície das chapas com um pano úmido e deixe secar bem.
•Conectar o plugue na tomada.
•A luz vermelha acenderá, indicando o funcionamento.
•Derramar a massa nas cavidades sem preenchê-la por completo. Dependendo da receita que se esteja preparando, colocar mais ou menos massa.
•Fechar e travar cuidadosamente.
•O término do preparo dos Cupcakes acontece quando a luz verde acender, porém pode-se deixar um pouco mais de tempo para que os Cupcakes fiquem um pouco mais tostados.
•Para retirar os Cupcakes, se necessário, usar utensílios de madeira ou plástico. Assim, não arranhará a chapa antiaderente.
•Depois de usar, desconectar o plugue da tomada.

Nota: Para o preparo de Cupcakes doces é recomendado a utilização de formas de papel **Nº 2.**

COMPONENTES

1.Chapas antiaderentes
2.Luz indicadora de funcionamento
3.Luz indicadora do termostato
4.Fecho com travas
5.Plugue
6.Cordão elétrico
7.Bicos para confeitar
8.Seringa para confeitar

UTILIZAÇÃO DA SERINGA DE CONFEITAR

Para inserir o recheio na seringa é necessário abrir a tampa traseira girando-a em sentido anti horario, de acordo com Figura 1.
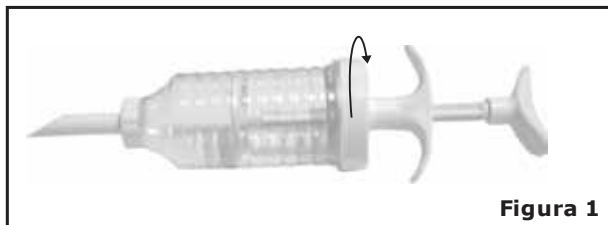
Figura 1

Para trocar o bico, gire-o em sentido anti horário para removê-lo (Figura 2), escolha o bico que deseja utilizar e gire-o em sentido horário na base da seringa.
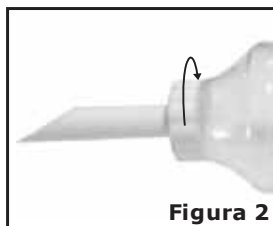
Figura 2

Para aplicar o recheio ou cobertura utilize a seringa de acordo com a Figura 3.

Figura 3

LIMPEZA

•Após o uso, remover o plugue da tomada e esperar esfriar para limpar.
•Secar o interior e as bordas das chapas com papel, pano limpo seco ou levemente umedecido com água.
•Se for difícil remover qualquer sujeira, colocar um pouco de óleo vegetal morno sobre a chapa. Remover após 5 minutos, quando estiver mais fácil de ser retirado.
•Ter cuidado para que a umidade ou óleo não entre nas resistências.
•Não usar solventes ou qualquer outra substância química.
•Não remover qualquer tipo de sujeira remanescente com objetos duros (metal), pois podem danificar o material antiaderente das chapas.
•Para limpar a parte externa do aparelho, utilizar apenas pano seco ou levemente umedecido com água.

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUÇÕES
Não Aquece	Produto não esta ligado na tomada elétrica	Inserir o plugue na tomada elétrica.
	A tomada esta sem energia	Verificar se há energia, testando outro produto.
O aparelho está emitindo alguns estalos/ruídos durante o funcionamento	Termostato acionando, gerando aumento rápido de temperatura e esta variação brusca pode resultar em estalos.	Esta é uma característica funcional do produto. Ocorre devidoao fato da temperatura aumentar rapidamente, causando dilatação de componentes ternos e como consequência estalos/ruídos.
Produto está apresentando cheiro de queimado e/ou fumaça.	Produto Novo. Primeira utilização	Característica do produto. É normal aparelhos novos apresentarem certa quantidade de fumaça e cheiro durante as primeiras utilizações. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes na manufatura do produto.
Antiaderente descascando e/ou soltando	Utilização de materiais abrasivos para efetuar a limpeza	Não usar utensílios metálicos ou materiais abrasivos na limpeza das chapas antiaderentes, pois danificam a superfície antiaderente.

BROINHA DE MILHO

Ingredientes
•1 lata de leite condensado;
•1 xícara de leite;
•1/2 xícara de óleo;
•1 colher de chá de sal;
•2 colheres de chá de erva doce;
•2 xícaras de fubá peneirado;
•1 1/2 xícara de polvilho doce;
•2 ovos

Modo de preparo
Misture bem os 5 primeiros ingredientes e leve ao fogo , quando iniciar fervura, junte de uma vez só, o fubá com o polvilho e mexa rapidamente para não empelotar, continue mexendo até começar a soltar da panela, retire do fogo, passe para uma tigela grande e junte os ovos, um a um, mexendo a cada adição. Quando a massa já estiver fria, pré-aqueça sua Cup Cake Maker I e coloque a massa nas cavidades, com o auxílio de uma colher aperte a massa e deixe rente a cavidade.

Tempo de preparo 15 a 18 minutos.

TORTINHA DE BRIGADEIRO

Ingredientes Massa:
•2 xícaras de farinha de trigo;
•125 g de margarina;
•½ xícara de açúcar;
•1 gema;
•Raspas de limão a gosto.

Ingredientes Recheio:
•½ lata de leite condensado;
•100 g de chocolate meio amargo picado;
•½ caixinha de creme de leite;
•Chocolate granulado a gosto para decorar.

Modo de preparo da massa:
Bata a margarina, com o açúcar e a gema até virar um creme, junte a farinha de trigo e misture até soltar das mãos, com sua Cup Cake Maker I fria, coloque a forminha de papel apropriada (Nº2), coloque a massa de modo a formar um copinho, apertando até ficar uniforme, retire da maquina, e repita até a massa acabar, ligue sua Cup Cake Make I e coloque as forminhas com a massa e feche a tampa da Cup Cake Make I, aguarde 13 a 15 minutos, após pronto retire da maquina e deixe esfriar.

Modo de preparo do recheio:
Leve ao fogo o chocolate e o leite condensado, mexa até soltar do fundo da panela retire do fogo, misture o creme de leite e deixe esfriar, divida nas forminhas, salpique o chocolate granulado e leve para gelar.

Tempo de preparo 13 a 15 minutos

BOLINHO DE POLVILHO

Ingredientes

•500 g de polvilho azedo;
•1 xicara de leite;
•1 xicara de óleo;
•3 ovos;
•1 colher de chá de sal.

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes na batedeira, e bata até a massa ficar homogênea, depois de pré-aquecida a sua Cup Cake Maker I e coloque a massa nas cavidades, colocar somente uma colher de CHÁ RASA por cavidade.
Tempo de preparo 10 a 13 minutos.

BOLINHO DE CHUVA

Ingredientes

•2 ovos;
•1 colher de chá de sal;
•2 colheres de sopa de margarina;
•2 xícaras de chá de farinha de trigo;
•1 xícara de chá de leite;
•1 colher de chá de fermento químico.

Modo de preparo

Misturar tudo em uma batedeira exceto o fermento, depois adicione o fermento e mexa com uma colher, pré-aqueça sua Cup Cake Make I, coloque a massa nas cavidades da sua Cup Cake Maker I com duas colheres formando bolinhas.
Dica: Acrescente a massa queijo-ralado, salsicha picadinha, bacon ou calabresa ralada.

Tempo de preparo 8 a 10 minutos.

BOLINHO DE CHUVA (MASSA PRONTA)

Ingredientes:

•1 pacote de mistura pronta para Bolinho de Chuva;
•Ovos – conforme informação do fabricante;
•Leite - conforme informação do fabricante;
•Açúcar e Canela para polvilhar.

Modo de preparo:

Misturar os ingredientes conforme orientação do fabricante, pré-aqueça sua Cup Cake Make I e coloque 2/3 de massa nas cavidades, se desejar acrescente queijo-ralado, salsicha picadinha.
Dica: Acrescente queijo-ralado, salsicha picadinha a massa.
Tempo de preparo 8 a 10 minutos.

EMPADINHA DE FRANGO

Ingredientes Massa:
•1 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo;
•1colher chá de sal;
•125 g de margarina;
•½ colher (sopa) de água.

Ingredientes Recheio:
•1 peito de frango cozido, temperado e desfiado (80g).

Modo de preparo:
Misture a farinha, a margarina e o sal com as pontas dos dedos até formar uma farofa, junte a água e amasse até obter uma mistura homogênea, deixe descansar em geladeira por 20 minutos, envolvida em papel filme, com sua Cup Cake Maker I fria, coloque a forminha de papel apropriada (Nº2), coloque a massa de modo a formar um copinho, apertando até ficar uniforme como um copo retire da maquina, e repita até a massa acabar, coloque o recheio e a tampinha da empadinha. Para fazer a tampinha da empadinha abra a massa com o rolo, ligue a sua Cup Cake Make I na tomada.

Tempo de preparo de 15 a 18 minutos.

CUPCAKE TRADICIONAL

Ingredientes:
• 1 ½ xícara de farinha de trigo;
• 1 ½ xícara de açúcar;
• 125g de manteiga;
• 2 ovos;
• ½ colher (chá) de essência de baunilha (opcional);
• 2 colheres (sopa) de leite;
• 1 colher (chá) de fermento em pó.

Modo de fazer:
Misturar todos os ingredientes, com exceção do leite, e bater em sua batedeira Britânia. Acrescentar o leite por último e mexer com uma colher. Colocar a forma de papel (nº 2) nas cavidades da Cupcake Maker I e em seguida a massa, aguardar de 5 a 9 minutos.

Recheio:
• 170g de chocolate ao leite ou meio amargo;
• ½ lata de creme de leite.

Modo de fazer:
Derreter o chocolate em banho maria e acrescentar o creme de leite. Recomenda-se inserir o recheio na massa, antes do preparo, com a ajuda de uma seringa ou bico de confeiteiro.

Cobertura:
• 1 ½ de açúcar de confeiteiro;
• 1 clara;
• Suco de ½ limão.

Modo de fazer:
Bater as claras em neve, acrescentar o limão e o açúcar e espalhar sobre os Cupcakes, em seguida espalhar confeitos coloridos ou de chocolate.

CUPCAKE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

• 1 xícara de farinha de trigo;
• 1 xícara de açúcar;
• 150g de manteiga amolecida;
• 2 ovos;
• 1 colher (chá) de essência de baunilha;
• ½ xícara de leite;
• 1 colher (chá) de fermento em pó;
• 1/4 xícara de cacau em pó;
• 1 colher (café) de sal;
• 1 pitada de bicarbonato de sódio.

Modo de fazer:

Bater, em sua batedeira Britânia, a manteiga com o açúcar até formar um creme em seguida acrescentar os ovos, um a um, sem parar de bater. Acrescentar a essência de baunilha e bater mais um pouco. Logo após, adicionar a farinha de trigo e misturar até ganhar uma consistência homogênea. Adicionar o leite e o cacau em pó, revezando entre um e outro até ganhar uniformidade. Por fim, acrescentar, juntos e peneirados: o sal, o fermento em pó e o bicarbonato de sódio. Colocar a forma de papel (nº 2) nas cavidades da Cupcake Maker I e preenchê-las com 3/4 de massa, aguardar de 5 a 9 minutos.

CUPCAKE DE CENOURA, NOZES E COCO

Ingredientes:

• 2 xícaras de farinha de trigo;
• 1 1/4 xícara de açúcar;
• 1 xícara de cenoura ralada;
• 1 xícara de óleo;
• 3/4 xícara de nozes picada;
• ½ xícara de coco em flocos;
• 2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio;
• 2 colheres (chá) de canela em pó;
• 2 colheres (chá) de essência de baunilha;
• 3 ovos grandes;
•1 maçã verde descascada e ralada;
•1 pitada de sal.

Modo de fazer:

Em uma tigela, misturar a farinha, o bicarbonato, a canela o sal e o açúcar, acrescentar o coco, a cenoura, ½ xícara das nozes e misturar bem. Em outra tigela misturar os ovos, o óleo, a maçã e a essência de baunilha, juntar com a mistura de farinha e mexer. Colocar a forma de papel (nº 2) nas cavidades da Cupcake Maker I e preenchê-las com 3/4 de massa, aguardar de 5 a 9 minutos.

CUPCAKE RECHEADO COM GELÉIA

Ingredientes:

- 1 3/4 xícara de farinha de trigo;
- 2/2 xícara de açúcar;
- 2/3 xícara de leite em temperatura ambiente;
- 10 colheres de sopa de manteiga derretida;
- 2 colheres de sopa de casca de laranja ralada;
- 1 colher de sopa de fermento em pó;
- 1 colher de chá de essência de baunilha;
- 1 ovo grande;
- 1 pitada de sal.

Modo de fazer:

Em uma tigela, misturar a farinha, o fermento e o sal. Em outra tigela misturar a manteiga, o ovo, a essência de baunilha e o leite até ficar homogêneo. Juntar as duas misturas e mexer rapidamente. Colocar a forma de papel (nº 2) nas cavidades da Cupcake Maker I e preenchê-las com 3/4 de massa, aguardar de 5 a 9 minutos.

NOTA: Colocar 1/4 de massa nas cavidades da Cupcake Maker I, adicionar uma pequena quantidade de geléia e cobrir com massa, completando 3/4 da cavidade.

CUPCAKE CAIPIRA

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo;
- 1 ½ xícara de açúcar;
- ½ xícara de leite;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 3 maçãs picadas;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó;
- 1 colher (chá) de canela em pó;
- 3 ovos;
- 1 pitada de sal;
- 100g de uvas passas;
- 100g de nozes picadas;

Modo de fazer:

Em uma tigela misturar a farinha, a canela e o sal e reservar. Em sua batedeira Britânia, bater as gemas e o açúcar, até formar uma mistura clara e fofa. Adicionar o leite e os ingredientes reservados. Juntar as maçãs, as uvas, as nozes e o fermento e misturar devagar. Em outro recipiente, bater as claras em neve e misturar à massa delicadamente. Colocar a forma de papel (nº 2) nas cavidades da Cupcake Maker I e preenchê-las com 3/4 de massa, aguardar de 5 a 9 minutos.

Cobertura:

- 1 ½ de açúcar de confeiteiro;
- 1 clara;
- Suco de ½ limão.

Modo de fazer:

Bater as claras em neve, acrescentar o limão e o açúcar e espalhar sobre os Cupcakes, em seguida espalhar confeitos coloridos ou de chocolate.

CUPCAKE DE CHURROS

Ingredientes:

- 1 ½ xícara de farinha de trigo;
- 1 ½ xícara de açúcar;
- 125g de manteiga;
- 4 ovos;
- 1 lata de creme de leite;
- 2 colheres (sopa) de leite;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Modo de fazer:

Misturar todos os ingredientes, com exceção do leite, e bater em sua batedeira Britânia. Acrescentar o leite por último e mexer com uma colher. Colocar a forma de papel (nº 2) nas cavidades da Cupcake Maker I e preenchê-las com 3/4 de massa, aguardar de 5 a 9 minutos.

Recheio:

- 400g de doce de leite;
- 1/4 xícara de açúcar;
- 1 colher (sobremesa) de canela em pó.

Modo de fazer:

Inserir o doce de leite na massa, antes do preparo, com a ajuda de uma seringa ou bico de confeiteiro. Cubra o Cupcake também com o doce de leite e polvilhe com o açúcar e canela.

PETIT GATEAU

Ingredientes:

- 200g chocolate meio amargo
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 colher (sopa) açúcar
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 ovos inteiros
- 2 gemas

Modo de fazer:

Bater as duas gemas, os dois ovos e o açúcar em sua batedeira Britânia até ficar fofo e reservar. Derreter o chocolate com a manteiga e misturar levemente à mão com os ovos que foram reservados, o sal e a farinha. Pré aquecer a Cupcake Maker I e colocar a massa nas cavidades, aguardar de 3 a 4 minutos, sem deixar que o bolinho cozinhe totalmente para que o chocolate fique derretido ao meio e servir com sorvete de creme e calda de chocolate.

CUPCAKE CALABRESA

Ingredientes:

- 1 ½ xícara de farinha de trigo;
- 200g de calabresa triturada;
- ½ colher (chá) de sal;
- 4 ovos;
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 2 colheres (sopa) de leite;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó;
- ½ pimenta dedo de moça picada;
- 150g de queijo ralado;
- 3 colheres (sopa) de óleo;
- Orégano à gosto.

Modo de fazer:

Bater os ovos em sua batedeira Britânia em ponto de neve, acrescentar os demais ingredientes mexendo devagar até ficar bem misturado. Preencher as cavidades da Cupcake Maker I com até 3/4 de massa e aguardar de 7 a 8 minutos.

CUPCAKE DE PÃO DE QUEIJO

Ingredientes:

- 500g de polvilho doce;
- 1 ½ xícara de água;
- ½ xícara de óleo;
- 200g de queijo parmesão ralado;
- 2 ovos;
- 1 colher (chá) de sal;

Modo de fazer:

Bater todos os ingredientes em seu liquidificador Britânia por 2 ou 3 minutos. Colocar 1/4 da massa nas cavidades da Cupcake Maker I, aguardar de 11 a 13 minutos, se necessário adicionar mais na próxima fornada.

10/13 916 09 05 781020 REV.2

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO